Sommaire

Actualité PROFESSION *4*
SANTÉ *5-10*
INDUSTRIE *11*

Pratique SOINS *12-13*

Dossier NUTRITION *15-33*
Alimentation et comportement...
- Comportements alimentaires : les désordres les plus fréquents
- Malnutrition : prévenir l'anémie
- Pathologies et traitements : de l'importance de la diététique... Cancer, maladies cardiovasculaires, maladie cœliaque, diabète, VIH, lithiase calcique
- Personnes âgées : prévenir la dénutrition
- Grossesse, vitamines et minéraux : alimentation et supplémentation
- Alimentation entérale : un relais souvent indispensable

Portrait Un métier de communication *34*

Carrières Emploi Annonces classées *35-39*

Libérale
SOCIAL *41*
La CMU nouvelle : mode d'emploi
QUIZ MÉDICAL *42-43*
Une douleur tenace à l'épaule
OGM *44-45*
Bras de fer mondial pour le principe de précaution
COMPTABILITÉ *46*
Obligations fiscales
INFORMATIQUE *47*
Comment choisir sa solution gestion

Éphéméride Sous la Révolution... (III) *48*
Les religieuses regagnent leurs hôpitaux

Kiosque Agenda Livres *49-50*
Rendez-vous

Encart abonnement jeté à l'intérieur de la revue.
Impression : La Touraine Rotos 16 – Vincent 37010 Tours Cedex 1.
Dépôt légal : mars 2000. Photo de couverture : © Alix-IGR-Phanie.

Édito

La tyrannie du risque zéro

Pénicilline et autres antibiotiques nous l'avaient fait oublier. Scandale ! Germes, virus et bactéries sont présents dans les aliments. Le mécanisme de la peur est en marche. Personne n'est à l'abri. Mais de quoi ? On cherche un bouc émissaire, sans réfléchir aux conséquences, ni se poser les bonnes questions.
Par exemple : que celui qui s'est lavé les mains avant et après le repas lève le doigt. Question "ringarde" n'est-ce pas ? Et pourtant !
Des médias sont en quête d'audience, des politiques, qui, depuis l'affaire du sang contaminé, pour ne pas être pris en flagrant délit de non-vigilance, communiquent à tour de bras... pour un public friand de sensationnel, et qui se faufile dans cette peur collective. Et la rumeur court et enfle. Paradoxe : le consommateur veut des produits pratiques, de longue conservation, mais "naturels". Il oublie que ce qu'il mange vient du vivant. Et, dans le vivant, il y a de la vie. Il oublie qu'il prend toujours un risque quand il mange. Toutes les cultures sanctifient tant la table que, lorsque le danger vient de la nourriture, c'est une trahison de la vie.
Or, les bactéries sont à l'origine de la vie. L'hygiène tue aussi les plus utiles, mais ne tue pas systématiquement toutes celles qui sont pathogènes. Elle les empêche de proliférer. C'est le cas pour les *Listeria* qui deviennent dangereuses quand elles sont trop nombreuses.
A l'origine des infections alimentaires, il y a toujours une question d'hygiène : erreur de manipulation dans le processus de fabrication, dans les modes de distribution, de préparation, de conservation… *"Le germe n'est rien, l'environnement est tout"*, disait Pasteur. Peut-on contrôler tout l'environnement ? Mais on est entré dans la tyrannie du risque zéro. Malheureusement, comme partout, dans le risque alimentaire, il n'existe pas d'égalité : les plus fragiles sont exposés. Cela tombe sous le sens. Alors quand sept personnes meurent par listériose, il faut informer. Mais ne faut-il pas aussi dénoncer, avec virulence, l'alcool, le tabac, et... les infections nosocomiales ?... Soyons vigilants, mais sachons raison garder.

Andrée-Lucie Pissondes